

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

1 Glas Champagne Legras brut, blanc de blancs			13,00
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30	1 Glas Winzersekt rosé brüt	7,50
1 Glas Saison-Cocktail	7,50	1 Glas Haus-Cocktail	7,50
1 Glas Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80	1 Glas Alkoholfreier Cocktail	3,60

T A G E S E M P F E H L U N G

Austern „fines de claire“

Austernbrot / Zitrone / Schalottenvinaigrette (a,g,n) Stk. 3,60

Würzige Fischsuppe von Edelfischen

Koriander / Aioli / Weißbrot (a,d,i,j) 13,50
als Hauptgericht 21,00

Maronenschaumsüppchen

gemahlene Kaffeebohne (g,h,i) 7,50

großer Salat *

Hühnerbruststreifen / Teriyaki / knusprige Glasnudeln (a,c,f,i,j) 11,50

gebratene Riesengarnelen

Rote-Bete - Wasabisalat / frischer Wasabi (b,f,k) 19,50

Umbrisches Linsenragout (vegetarisches Gericht) *

weiße Polenta / frittiertes Basilikum (g,i) 14,50

gebratene Blutwurst *

Jus / Apfel – Kartoffelpüree / Röstzwiebeln (a,g) 13,00

Hirschpfeffer aus eigener Jagd *

Knöpfe / Rotkraut / saure Zwetschgen (a,c,g,i) 21,00

Kross gebratenes Filet von der Fjordforelle *

Rieslingkraut / Blutwurst / karamellierte Quitte (a,d,g) 19,00

S A M S T A G S und S O N N T A G S

gesottener Tafelspitz *

geschabter Meerrettich / Bouillonkartoffele / Preiselbeeren (g,i,j) 18,00

VORSPESIEN

Rinderkraftbrühe *

Sellerietortelloni / Markcrostini (a,c,g,i) 8,50

Sunnewirbelesalat *

Frenchdressing / Speck / Croûtons (a,c,g,i) 8,50

Lachssashimi *

Gurke / Sesam / Sojaglace / frischer Wasabi (d,f,k) 14,50

pikantes Rindertartar *

Trüffelkaviar / Essiggurkenconfit / Schwarzbrot (a,c,d,j,g,6) 16,50

Hirschcarpaccio *

Olivenöl / frischer Pfeffer / Belperknolle (g) 14,50

gebratene Gänsestopfleber *

Feigen / Portweinjus / Zwiebelmarmelade / Brioche (a,c,g) 22,50

Portwein rosé 5cl Glas € 4,50 / Glottertäler Gewürztraminer Spätlese 0,1 l 4,80

FISCHGERICHTE

lebend frische Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“

Salzkartoffeln / Endiviensalat (a,d,g) 21,00

Pochierter Skrei

Butternudeln / Romanesco / Hummer-Schaumsoße (b,d,g,i) 27,50

VOM GRILL

Rinder Filet (Färse) mit Kräuterbutter (g) 200 gr 30,50

Rib-eye (Färse) mit Kräuterbutter (g) 300 gr 28,50

Kalbskotelette mit Kalbsjus (a,g,i) 250 gr 24,50

Beilagen : Rösti / Bratkartoffel / pommes frites 4,00
mediterranes Gemüse / grüne Bohnen
Tomatensalat / Winter-Endiviensalat

* diese Gerichte werden auch als kleinere Portion serviert

HAUPTGERICHTE

Züricher Kalbsgeschnetzeltes*

knusprige Rösti / Egerlinge (a,g,i) 22,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken *

Bratkartoffel / Zitrone / kalt gerührte Preiselbeeren (a,g) 22,00

Hirschsteak aus eigener Jagd *

Wildjus / gebratene Laugenknödel / Zwiebelmarmelade
glasierter Rosenkohl / Bacon (a,g,i) 32,00

Tournedo vom Rinderfilet mit Kalbsbäckchen in Burgunder

Zwiebelmarmelade / weiße Polenta (a,g,i) 32,00

DESSERTS

Apfelküchle / weisses Zimteis / Calvadossabayon (a,c,g) 9,00

dunkles Schokoladenmus / Mangoragout / Haselnusskrokant (g,h) 8,50

klassische Panna Cotta / Zitrusfrüchte / Pistazien (g) 7,50

Dreierlei Käse / Feigensenf / Walnüsse / Dörrfrüchtebrot (a,g,i) 13,50

WEINEMPFEHLUNG 2015 Glottertäler „Roter Bur“ 1/8 ltr. 4.80
Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche, WG

2016 Glottertäler Eichberg
Chardonnay Kabinett, trocken aus der 0,75 Lfl. 1/8 ltr. 4.80

2016 Grauburgunder Ortswein Kabinett, trocken
Weingut Bercher, Burkheim aus der 0,75 Lfl. 1/8 ltr. 5,00

ZUM ABSCHLUSS **1 Täss'chen Espresso „Adlerwirtin's Art“** 7.00
mit crème de café, Kirschwasser und Schlagrahm (g)

1 Täss'chen Ristretto “Baileys” mit Sahnehäubchen (g) 7.00

Bitte verlangen Sie die Liste der kennzeichnungspflichtigen Zutaten und Allergenen.
Wir informieren und beraten Sie jederzeit gerne.

